



SMAKSTART VÄSTERNORRLAND

Kan vi slakta våra djur hemma?

En utbildningsdag för dig som vill veta mer om småskalig slakt
av nötkreatur



Tid och plats: 15 februari 2011
Nipanhotellet i Sollefteå
kl. 9.30 till 15.30

Smarta lösningar på småskalig och gårdsbaserad slakt har efterlysts av länets köttproducenter. Nu har vi bjudit hit tre högaktuella experter och erbjuder er en heldag i ämnet. Välkomna att träffa Peder Schiöler, Maria Alarik och Sofia Äng från HS konsult i Uppsala!

Ur innehållet:

- Förutsättningar för att bygga och driva slakteri i Sverige
- Byggprocessen från tillstånd till inredning och byggtekniska detaljer
- Exempel på ritningar för slakt, styck, chark och butik
- Kostnadsberäkning och driftskalkyler

Lunch och fika ingår

Deltagaravgift 350 kr per person. Vi ser gärna att fler personer från företaget deltar och subventionerar därför priset ytterligare till 150 kr per medföljande från samma företag. Avgiften faktureras i efterhand. Anmälan är inte bindande men måste avbokas om du får förhinder så vi inte står med kostnader för beställd mat.

**Anmälan senast 10 februari till
Marianne Hansson 0703-36 66 63**

marianne.hansson@augeri.nu

Varmt Välkomna!

Kontaktpersoner

Marianne Hansson 0703-36 66 63
Kersti Arvinder 070-656 61 40
Ann-Sofie Stark 070-340 45 18



Projektet Smakstart ägs av Hushållningssällskapet i Västernorrland och syftet är att göra Västernorrland känt för sin goda och smakrika mat av god kvalitet.



Europeiska jordbruksfonden för
landsbygdsutveckling: Europa
investerar i landsbygdsområden